

## Организация питания работников на массовых полевых работах

*Для обеспечения санитарно-эпидемического благополучия населения при организации питания работников, занятых на сельскохозяйственных работах, руководителям сельхозпредприятий необходимо:*

назначить ответственных лиц за организацию питания механизаторов в полевых условиях;

работу пунктов приготовления пищи осуществлять после получения санитарно-гигиенического заключения, по результатам проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы;

провести ревизию систем водоснабжения, вентиляции, технологического и холодильного оборудования, ремонт производственных, складских, бытовых помещений;

обеспечить столовые необходимым технологическим, холодильным оборудованием и разделочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми полотенцами, антисептиком для обработки рук; для лиц, участвующих в обращении пищевой продукции, предусмотреть санитарную одежду, организацию ее стирки; оснастить тепловое оборудование терморегуляторами;



обеспечить подачу горячей проточной воды к моечным ваннам, умывальным раковинам в производственных цехах, в посудомоечных, в бытовых помещениях через смесители;

обеспечить обработку инвентаря и посуды только на базе столовых общественного питания и пунктов приготовления пищи. Если приготовление пищи организовано на базе столовых сторонних организаций и не заключен договор на мытье столовой посуды и

термосов, предусмотреть помещение для обработки столовой посуды, термосов в хозяйстве;

обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения лиц, участвующих в обращении пищевой продукции;

для транспортировки кулинарных изделий в места питания предусмотреть требуемый комплект оборудования:

- ✓ термоса для транспортировки первых, вторых, третьих блюд;
- ✓ емкость для транспортировки хлеба;
- ✓ разделочный инвентарь, инвентарь для отпуска готовой пищи;
- ✓ комплект столовой посуды и столовых приборов;
- ✓ контейнера с крышками для чистой и использованной посуды;
- ✓ емкость для транспортировки воды, умывальник, жидкое мыло, бумажные полотенца, емкость с крышкой для сбора пищевых отходов;
- ✓ организовать раздачу пищи в течение трех часов со времени ее приготовления;

заключить договоры с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных исследований кулинарной продукции столовой по показателям безопасности.

С целью предотвращения заболеваний трихинеллезом и другими зооантропонозными инфекциями необходимо обеспечить проведение ветеринарно-санитарной экспертизы используемого мяса с обязательным клеймением туш, выдачей справок с указанием возможного использования мяса.

